Weissgauff

Кофемашина

WCMI-572 Touch Cappuccino WCMI-576 Touch Cappuccino



Руководство по эксплуатации

Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство. Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ОБЗОР	5
ДИСПЛЕЙ	6
АКСЕССУАРЫ	
ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ	8
НАСТРОЙКА МАШИНЫ	11
НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ	15
ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА	16
СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ	18
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19
VCTAHOBKA	22

Назначение

Устройство предназначено для приготовления обычного домашнего кофе и использования в семье с некоммерческими целями. Не рекомендуется использовать машину, например, в больших компаниях, в гостиницах, а также в других местах с повышенным потреблением кофе.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- * При передаче машины другому пользователю передайте ему данное руководство.
- * Наполняйте резервуар для воды только свежей холодной водой.
- * Не допускается использование обработанных добавками или карамелизированных кофейных зерен.
- * Устройство предназначено для приготовления кофе и напитков на основе молока. Другое применение является неправильным и опасным.
- * Не погружайте машину или шнур питания в воду. Шнур питания и машину нельзя использовать при их неисправности. В случае возникновения ошибки немедленно вытащите вилку из сети или отключите питание.
- * Подключение осуществляется только в соответствии с параметрами сети, указанными на устройстве.
- * Пожалуйста, устанавливайте машину подальше от брызг воды.
- * При поломке вытащите вилку из розетки и обратитесь в службу поддержки клиентов. Техническое обслуживание должно выполняться специалистом.
- * Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования.
- * Если машина не используется в течение длительного периода времени (например, во время отпуска), выключите машину и вытащите вилку из розетки.
- * Устройство следует использовать при температуре от 5°C до 40°C.
- * Если устройство будет храниться при температуре 0° С и ниже, необходимо заранее вылить всю воду из контура.
- * Не используйте поврежденный фильтр.
- * Запечатайте и храните фильтр в сухом месте.
- * Храните фильтр в месте недоступном для детей.
- * Фильтр следует размещать вдали от источников тепла и избегать попадание на него прямых солнечных лучей.
- * Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- * Дети не должны играть с устройством.
- * Чистка и обслуживание не должны производиться детьми, если они младше 9 лет и не находятся под присмотром.
- * Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить подходящим шнуром, который можно приобрести у производителя или в авторизованном сервисном центре.
- * Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.

- * Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- * Не прикасайтесь к устройству подачи кофе и другим горячим поверхностям, имеющим остаточное тепло после приготовления кофе.
- * При использовании машины следуйте этому руководству. Неправильное использование машины может привести к травме.

Пояснения к символам безопасности

Соблюдение этих инструкций является обязательным для обеспечения личной безопасности и исправного состояния машины.

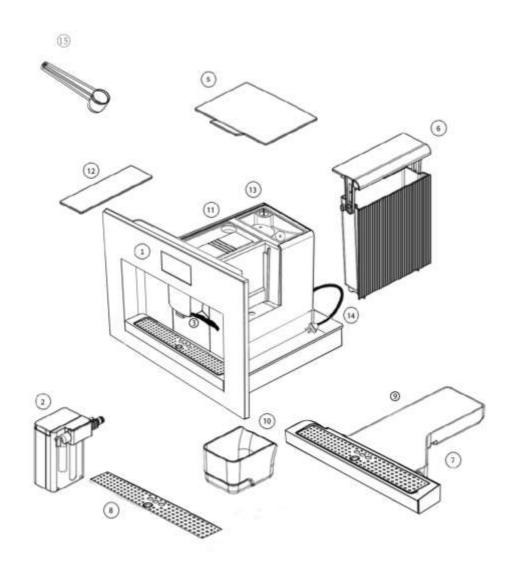


обозначает уровень опасности:

- указывает на потенциальную опасность, которая, если ее не избежать, может привести к смерти или травмам средней степени тяжести.
- указывает на опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.
- обращает ваше внимание на риск повреждения оборудования.

Поздравляем с приобретением полностью автоматической кофемашины! Перед началом использования внимательно прочтите руководство пользователя и сохраните его для дальнейшего применения.

ОБЗОР



- 1. Панель управления
- 2. Емкость для молока
- 3. Регулируемый носик
- 4. Емкость для кофейных зерен
- 5. Крышка емкости для зерен
- 6. Резервуар для воды
- 7. Поддон для сбора капель
- 8. Решетка поддона для сбора капель
- 9. Крышка поддона для сбора капель
- 10. Контейнер для гущи
- 11. Емкость для молотого кофе
- 12. Крышка емкости для молотого кофе
- 13. Регулятор помола
- 14. Шнур питания
- 15. Ложка для молотого кофе



Символы на дисплее

- I. Включение/выключение
- 2. Эспрессо
- 3. Кофе
- 4. Американо
- 5. Капучино
- 6. Латте
- 7. Маккиато
- 8. Подробнее

- 9. Мой кофе
- 10. Настройки
- 11. Промывка
- 12. Дисплей
- 13. Назад
- 14. Вперед
- 15. Возврат
- 16. Подтверждение

АКСЕССУАРЫ

- 1. Руководство пользователя
- 2. Ложка для молотого кофе
- 3. Тестовая полоска для определения жесткости воды (опционально)
- 4. Чистящее средство (Таблетки для очистки кофемашины/Чистящее средство для удаления накипи/Чистящее средство для системы подачи молока)

ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Распаковка

- 1. Выньте машину и снимите защитную пленку. Затем поместите ее на сухую нескользкую горизонтальную поверхность.
- * После распаковки необходимо убедиться в том, что поверхность машины цела и не имеет явных царапин, а также в полной комплектации. Если устройство серьезно повреждено и отсутствуют комплектующие, обратитесь в службу поддержки клиентов.
- * Поскольку на заводе проводится проверка, в машине может остаться небольшое количество молотого кофе.
- 2. Снимите резервуар для воды и промойте его. Затем наполните резервуар до максимального уровня;

- 3. Установите резервуар для воды на место и убедитесь, что он установлен вертикально;
- 4. Наполните емкость для кофейных зерен;
- 5. Подключите сетевой шнур кофемашины к электрической розетке;
- * Во время приготовления напитка будет выделяться тепло, поэтому машина нуждается в пространстве 15 см с каждой стороны.
- * Для предотвращения повреждения шнура питания не держите около машины острые или горячие предметы.
- 6. Включите питание.

Установка языка

При первом включении можно выбрать язык. Выберите соответствующий язык, используя () и нажмите **ОК** для подтверждения.

Установка жесткости воды

Жесткость воды можно измерить тестовой бумагой (приобретается отдельно). Откройте меню выбора жесткости воды и установите соответствующее значение, затем нажмите **ОК**.

* Настройка жесткости воды необходима для того, чтобы машина подсказывала, когда следует удалить накипь.

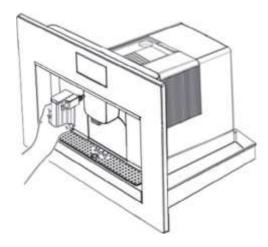
Автоматическая промывка при включении

Промывка устройства будет выполняться автоматически. После промывки кофемашина готова к использованию.

* В процессе промывки из носика будет выходить горячая вода. Вы можете подставить подходящую чашку, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячей воды.

Установка емкости для молока

Прежде чем вставлять емкость для молока в машину, убедитесь, что все части системы подачи молока собраны правильно.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

Перед приготовлением напитка убедитесь в наличии достаточного количества воды в резервуаре для воды, достаточного количества кофейных зерен в емкости для зерен и отсутствии сообщений об ошибках на дисплее.

Поставьте подходящую чашку под носик для подачи кофе и отрегулируйте высоту носика.

Если необходимо приготовить напиток на основе молока, убедитесь, что соответствующие компоненты установлены правильно и в емкости есть достаточное количество молока.

Во время приготовления напитка слишком высокое расположение двойного носика может привести к ожогам из-за разбрызгивания напитка.

Если молока недостаточно, горячий пар будет распыляться из носика подачи молока.

Как приготовить напиток

Выберите нужный напиток на панели управления. Также можно выбрать напиток в меню **Подробнее**: Флэт Уайт/Ристретто/Лонг Блэк/Термокружка/Лунго/Двойной эспрессо/Двойной кофе/Горячая вода/Молочная пена.

- 1. Выбор крепости кофе доступен после выбора желаемого напитка.
- 2. Используйте 👌 📘 для выбора и нажмите ОК для подтверждения.

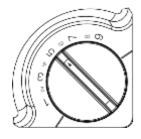
- 3. Начнется приготовление кофе. Объем чашки/горячей воды регулируется нажатием, и **ОК** для подтверждения.
- 4. Во время приготовления напитка на молочной основе появится сообщение о нагреве. Подождите, пока нагрев завершится.
- 5. Молочная пена готовится после завершения нагрева, а объем молочной пены регулируется кнопками ().
- 6. Когда приготовление завершено, на дисплее отобразится сообщение о готовности. Это означает, что напиток готов к употреблению, а машина к дальнейшим действиям.
- 7. Отмена приготовления напитка осуществляется нажатием кнопки **Отмена** во время процесса приготовления. Следующий шаг не может быть выполнен до тех пор, пока на интерфейсе не отобразится готовность к дальнейшим действиям.



Не помещайте руки в емкость для кофе во время приготовления!

Как отрегулировать степень помола

Пользователи могут самостоятельно регулировать степень помола, используя ручку настройки с девятью уровнями в контейнере для зерен. Поверните ручку по часовой стрелке для более грубого помола и против часовой стрелки для более мелкого.

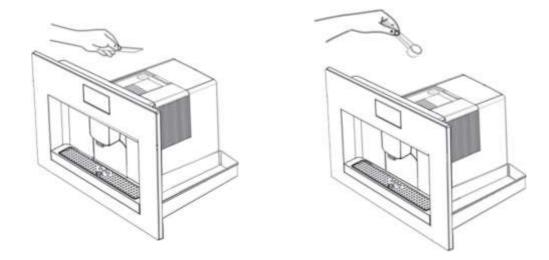


Регулировка степени помола доступна только при помоле кофейных зерен. Новые настройки сработают при приготовлении второй или третьей чашки кофе. Темная обжарка подходит для тонкого помола, светлая – для грубого.

Как приготовить напиток из молотого кофе

- 1. В разделе **Подробнее** выберите приготовление напитка из молотого кофе, затем нажмите **ОК**.
- 2. Положите молотый кофе согласно инструкции ниже, затем нажмите ОК.
- 3. Выберите желаемый напиток, для которого требуется молотый кофе, с помощью кнопок $\langle \rangle$, затем нажмите **ОК**.

4. Последующие действия такие же, как для приготовлении напитка из кофейных зерен.



* Здесь мы предлагаем использовать ложку для молотого кофе (объем полной ложки составляет 6г). Рекомендуемое содержание кофе составляет 5–12 г. Использование слишком большого или слишком малого количества кофе приведет к появлению предупреждений или ошибок в работе.

Использование функции Мой кофе

Нажмите Мой кофе на панели управления, затем перейдите к Мой кофе (4 пустые пункта меню, которые можно редактировать).

После выбора пустого пункта (например, **Мой кофе 4**) выберите желаемый напиток, например, **Эспрессо**. При приготовлении кофе отрегулируйте объем и крепость порции. После завершения приготовления напитка настройка будет сохранена в **Мой кофе 4** автоматически.

При следующем входе в Мой кофе 4 после выбора сохраненного напитка (Эспрессо) приготовление будет выполнено по сохраненным параметрам.

* В функциях отличных от **Мой кофе** рецепт напитка восстановится до заводских настроек после приготовления независимо от того, был ли изменен какой-либо параметр.

НАСТРОЙКА МАШИНЫ

Чистка и обслуживание

Очистка системы подачи молока (общая продолжительность около 3 минут)

Чтобы предотвратить засорение системы остатками молока и обеспечить ее гигиеничность, систематически очищайте ее с помощью специального средства. Общий расход воды составит около 430 мл.

- 1. Войдите в меню, нажав кнопку **Настройки**, и выберите раздел обслуживания, используя **⟨ ⟩**, затем нажмите **ОК**.
- 2. Выберите Очистка системы подачи молока, затем нажмите ОК.
- 3. Достаньте емкость для молока и смешайте в ней чистящее средство с водой.
- 4. Установите емкость для молока в кофемашину.
- 5. Запустите процесс очистки системы.
- 6. Выньте и очистите емкость для молока (процесс чистки отображается на дисплее) и налейте в него воду.
- 7. Снова подсоедините ее к кофемашине и продолжайте чистку системы.
- 8. На дисплее появится надпись о завершении чистки, что означает ее окончание.

Очистка варочной группы (общая продолжительность около 20 минут)

Чтобы предотвратить засорение системы кофейным порошком и обеспечить гигиеничность, машина будет уведомлять о необходимости чистки после каждых 300 чашек. Нажмите **ОК**, чтобы начать очистку, или включите ее вручную. Общий расход воды составляет около 550 мл.

- 2. Выберите очистку варочной группы, затем нажмите ОК для подтверждения.
- 3. Опорожните поддон для капель и контейнер для гущи.
- 4. Нажмите ОК, чтобы начать процедуру очистки.
- 5. Поместите чистящую таблетку в отсек для молотого кофе.
- 6. Запустите процесс очистки, нажав ОК.

- 7. Очистите поддон для сбора капель и контейнер для гущи при появлении соответствующих сообщений.
- 8. Вставьте поддон для сбора капель и контейнер.
- 9. На дисплее появится надпись о завершении чистки, что означает ее окончание.

Удаление накипи (общая продолжительность около 30 минут)

Поскольку качество воды влияет на срок службы машины, она уведомит о необходимости выполнить удаление накипи в зависимости от настроек жесткости воды. Когда машина покажет сообщение о том, что необходимо удалить накипь, нажмите **ОК**, чтобы начать процесс, или выполните следующие действия. Общий расход воды составляет около 900 мл.

- 1. Войдите в меню, нажав кнопку **Настройки**, и выберите раздел обслуживания, используя (), затем нажмите **ОК**.
- 2. Выберите очистку от накипи, затем нажмите ОК для подтверждения.
- 3. Выньте фильтр, если он установлен, и нажмите ОК, чтобы продолжить.
- 4. Опорожните поддон для сбора капель и контейнер для гущи.
- 5. В резервуаре для воды растворите в воде средство для удаления накипи и установите резервуар.
- 6. Выполните процедуру удаления накипи.
- 7. Опорожните поддон для сбора капель и контейнер для гущи.
- 8. Выньте и очистите резервуар для воды, затем наполните его до максимального уровня водой и установите в машину.
- 9. Продолжайте процедуру удаления накипи.
- 10. Опорожните поддон для сбора капель и контейнер для гущи.
- 11. Удалите фильтр, если он установлен, если нет, нажмите ОК, чтобы продолжить.
- 12. Запустите процедуру очистки фильтра, если фильтр установлен.
- 13. На дисплее появится надпись о завершении чистки, что означает ее окончание.
- * Перед чисткой внимательно прочтите руководство пользователя и информацию об использовании чистящего средства.



Во время удаления накипи будьте осторожны и не прикасайтесь к горячей воде, выходящей из носика кофемашины.

Системные настройки

Доступ к настройкам осуществляется кнопками \Diamond \flat , после чего можно установить параметры.

Автоматическое выключение

Режим Есо

Выберите активацию или деактивацию режима ECO с помощью . В этом режиме машина не будет автоматически нагреваться после промывки. Перед приготовлением любого напитка машина сначала нагревается, если обнаруживает, что температура недостаточная. После завершения предварительного нагрева приготовление напитка продолжится.

Сброс к заводским настройкам

Нажмите ОК, чтобы восстановить заводские настройки.

Объем приготавливаемых напитков, информация по техническому обслуживанию и данные не изменяются и не зависят от возврата к заводским настройкам. Сброс нужен для настройки машины, как при первом включении. (Язык>Жесткость воды>Установка фильтра).

Слив водяного контура

Нажмите ОК, чтобы запустить слив воды.

Необходимость извлечения резервуара для воды зависит от сообщений на экране. Машина будет автоматически опорожнять контур до выключения.

Выбор жесткости воды

Используйте тестовую бумажную полоску (продается отдельно) для проверки жесткости воды. После этого вы сможете отрегулировать ее в соответствии с результатами теста.

^{*} Регулярно очищайте машину от накипи, чтобы избежать накопления остатков воды, приводящих к увеличению энергопотребления.

^{*} Не используйте уксус, лимонную кислоту или агрессивные химические вещества.

Можно установить жесткость воды, используя таблицу ниже.

Настройка машины	Жесткость воды
1	1~7dH
2	8~15dH
3	16~23dH
4	24~30dH

Минимальный уровень можно установить на 1, коснувшись

, а максимальный уровень можно установить на 4, коснувшись

. Кнопка Отмена вернет к предыдущему меню, а нажатие ОК завершит настройку.

Выбор языка

Выберите язык, используя 🔷 🖒.

Звук кнопок

Включите/выключите звук кнопок с помощью \Diamond \Diamond . После активации при нажатии кнопок включенной машины будут раздаваться сигналы.

После отключения этой функции звуковые сигналы будут отсутствовать.

^{*} Мы рекомендуем настроить жесткость воды в соответствии с ее параметрами, чтобы поддерживать оптимальную производительность машины и продлить срок ее службы, не прибегая к излишне частому удалению накипи.

^{*} Жесткость воды по умолчанию установлена на максимальный уровень.

Настройки приготовления напитков

Получите доступ к интерфейсу и выберите настройки, нажав опосле этого их можно будет менять.

Ристретто Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Эспрессо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Кофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Дх Эспрессо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней 2X Жофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Американо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Лонг Блэк Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Напиток	Рецепт	Температура	Крепость
Кофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Лунго Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней 2X Эспрессо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней 2X Кофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Американо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Лонг Блэк Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Ристретто	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Лунго Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней 2X Эспрессо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней 2X Кофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Американо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Лонг Блэк Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Эспрессо	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
2X Эспрессо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней 2X Кофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Американо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Лонг Блэк Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Кофе	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
2X Кофе Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Американо Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Лонг Блэк Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Лунго	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Американо Кофе 15 ~ 200 мл Горячая вода 15 ~ 240 мл Низкая/средняя/высокая Горячая вода 15 ~ 240 мл 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 1 изкая/средняя/высокая 5 уровней 5 уровней	2Х Эспрессо	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Горячая вода 15 ~ 240 мл Низкая/средняя/высокая Горячая вода 15 ~ 240 мл 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней 5 уровней	2Х Кофе	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
15 ~ 240 мл	Американо	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	-
Лонг Блэк Кофе 15 ~ 200 мл Горячая вода 15 ~ 240 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	_	Горячая вода	_	
Горячая вода 15 ~ 240 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней		15 ~ 240 мл		
Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Лонг Блэк	Кофе 15 ~ 200 мл	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Латте Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней		Горячая вода		
Молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл 5 уровней Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней		15 ~ 240 мл		
Б-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Латте	Создание	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Кофе 15 ~ 200 мл				
Капучино Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Маккиато Низкая/средняя/высокая 5 уровней молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней		Кофе 15 ~ 200 мл		
5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Капучино	· '	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая буровней Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая буровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая буровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
Флэт Уайт Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Низкая/средняя/высокая 5 уровней Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
молочной пены 5-50 сек Кофе 15 \sim 200 мл Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 \sim 200 мл Ожидание 1 \sim 30 сек Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней 5 уро		•		
	Флэт Уайт		Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Маккиато Создание молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней 5 уровней Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
молочной пены 5-50 сек Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней	3.6		77	
$5-50$ сек Кофе $15\sim 200$ мл Ожидание $1\sim 30$ сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней	Маккиато	' '	Низкая/средняя/высокая	5 уровней
Кофе 15 ~ 200 мл Ожидание 1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
Ожидание 1 ~ 30 сек Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
1 ~ 30 сек Низкая/средняя/высокая 5 уровней				
Термокружка Двойное Низкая/средняя/высокая 5 уровней		· '		
	Tonacorenyares		Циркод/ородида/ризокод	5 vpopuoř
	Термокружка	' '	Пизкая/средняя/высокая	3 уровнеи
приготовление кофе		_		
по 15 ~ 200 мл		_		
Горячая вода Горячая вода 15 ~ Низкая/средняя/высокая	Горячая вола		Низкая/средняя/высокая	
240 мл	т ори наи вода	_	ттяким ередими высеким	
Молочная пена Создание	Молочная пена			
молочной пены				
5-50 сек				

Информация

Доступ к интерфейсу настроек и выбор информации осуществляется с помощью ().

Данные о напитках

Объем напитков можно увидеть, коснувшись (

Данные по техническому обслуживанию

Время очистки системы подачи молока/время очистки варочной группы/время удаления накипи/время промывки можно увидеть, нажав ().

Информация о программном обеспечении

Отображение текущей версии программного обеспечения.

Блокировка от детей

Одновременно коснитесь \(\) \(\) \(\) в интерфейсе готовности к приготовлению напитков, чтобы активировать функцию блокировки от детей. Нажмите одновременно \(\) \(\) еще раз для снятия блокировки.

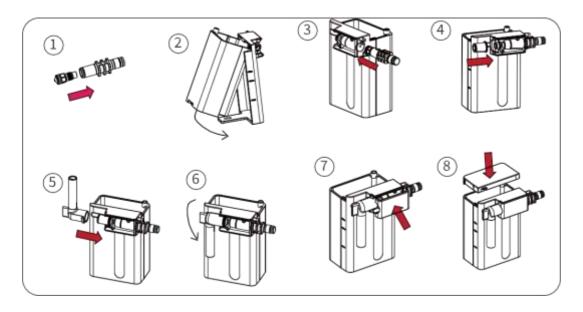
При включенной блокировке можно использовать только кнопку включения/выключения. Очистка при включении/выключении машины не будет выполняться, чтобы не допустить ошпаривания. Эта функция будет восстановлена после снятия блокировки.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

Для более эффективного использования кофемашины и приготовления напитков следующие компоненты необходимо ежедневно очищать вручную, если они используются:

- * Контейнер для гущи
- * Поддон для сбора капель
- * Решетка поддона для сбора капель
- * Емкость для воды
- * Носик
- * Емкость для молока в сборе
- * Панель управления
- * Перед очисткой убедитесь, что вилка из сети вынута. Не погружайте устройство в воду.
- * Только емкость для молока можно мыть в посудомоечной машине.
- * Не используйте для чистки устройства коррозийные чистящие средства, химические растворители или спирт.

Сборка емкости для молока



Пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки, если у вас возникнут какие-либо проблемы при сборке емкости для молока.

Промывка

Активируйте функцию промывки, чтобы промыть носик, когда емкость для молока не вставлена. Промывка системы подачи молока выполняется после установки емкости для молока и приготовления напитка с молоком (молоко в емкости не подвергается воздействию).

Машина автоматически выполнит промывку после приготовления напитка.

Во время промывки из носика будет выбрасываться горячая вода или пар. Мы рекомендуем поставить чашку или другую емкость под носик, чтобы предотвратить ожоги.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В этой главе собраны все ошибки кофемашины, распространенные неисправности и способы их устранения. Если проблему невозможно решить, обратитесь в службу поддержки клиентов в вашем регионе.

Проблема	Причина	Решение
Молоко разбрызгивается	Молоко заканчивается	Наполните емкость для
из емкости при		молока
приготовлении молочной	Система подачи молока	Выполните очистку
пены	засорена	системы
	Емкость для молока	Установите емкость для
	установлена неправильно	молока правильно
Низкая температура кофе	Настроена низкая	Увеличьте температуру в
	температура	настройках
	Засор машины из-за	Выполните очистку от
	накипи	накипи
Контейнер для гущи	Варочная система мешает	Сначала извлеките
нельзя вынуть вместе с	извлечению контейнера	контейнер для гущи, затем
поддоном для сбора	для гущи	поставьте обратно в
капель;		машину только поддон для
Поддон для сбора капель и		сбора капель.
контейнер для гущи		Перезапустите машину и
невозможно вставить		подождите пока она не
обратно в машину.		будет готова к
		приготовлению кофе.
		Выньте поддон для капель
		и поместите его и
TC 1	TC 1	контейнер в машину.
Кофе не подается или	Кофе слишком мелкого	Увеличьте степень помола
течет медленно	помола	D
	Засорена варочная группа	Выполните очистку
	2	варочной группы
	Засорение носика	Очистите носик
	Засор из-за накипи	Выполните процедуру
0-0	V6	удаления накипи
Отсутствие подачи воды	Убедитесь, что вода	Нажмите ОК еще раз
	заполнена в емкость	после заполнения, и
		машина автоматически
Помортом	Do page 2502 2502 2502	подаст воду
Недостаточно молотого	Во время приготовления	Нажмите ОК и добавьте
кофе	молотого кофе: кофе	еще кофе для следующей
Outubra panatura	меньше 5 г	Чашки
Ошибка варочной группы	Во время приготовления	Нажмите ОК и добавьте
	молотого кофе: кофе более 12 г	меньше кофе для
	121	следующей чашки
	1	

	Внутренняя ошибка	Если ошибка возникнет
		снова после перезапуска,
		обратитесь в сервисный
		центр
Внутренняя ошибка	Возможно несколько	Нажмите ОК, чтобы
	причин: ошибка	выключить машину. Если
	внутренних систем,	ошибка возникнет снова
	ошибка клапана, ошибка	после перезапуска,
	термоблока, ошибка	обратитесь в сервисный
	датчика воды, ошибка	центр.
	кофемолки, перегрев.	

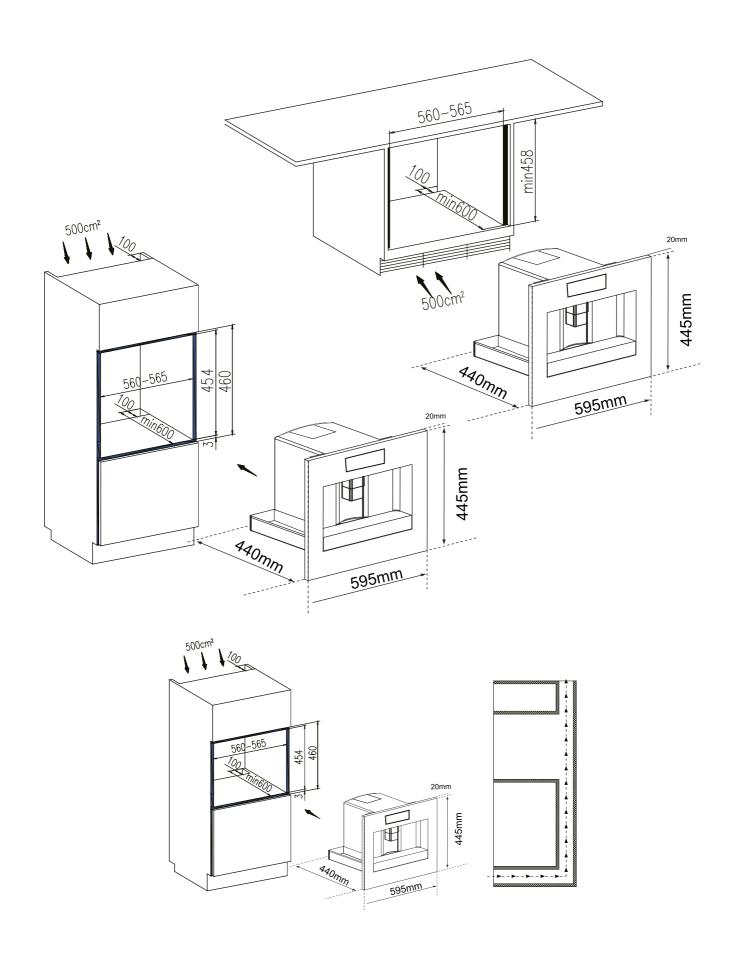
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Тип устройства	Кофемашина
	Размер дисплея	2,4"
	Объем молотого кофе	5-10г
	Насос для слива воды	•
	Подсветка носика	•
	Приготовление из	
	молотого кофе	•
	Герметичная емкость	_
	для зерен	<u> </u>
	Настройка жесткости	•
Настройки	воды	<u> </u>
	Настройка	•
	параметров напитков	-
	Настройка языка	•
	Настройка экономии	•
	электроэнергии	<u> </u>
	Чистка с помощью	•
	таблетки	
	Чистка от накипи	•
	Ведение статистики	•
	Ведение статистики Список напитков	• Эспрессо, Кофе, Американо, Капучино, Латте, Маккиато, Флэт Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена
	Список напитков	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо
	Список напитков Автопромывка	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо
	Список напитков Автопромывка Мой кофе	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи Автовыключение Режим Есо	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи Автовыключение Режим Есо Сброс до заводских	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи Автовыключение Режим Есо	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи Автовыключение Режим Есо Сброс до заводских настроек Слив водяного контура	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи Автовыключение Режим Есо Сброс до заводских настроек Слив водяного	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •
Функции	Список напитков Автопромывка Мой кофе Чистка системы подачи молока Чистка варочной группы Чистка от накипи Автовыключение Режим Есо Сброс до заводских настроек Слив водяного контура	Уайт, Ристретто, Лонг Блэк, Термокружка, Лунго, 2X Эспрессо 2X Кофе, Горячая вода, Молочная пена •

	Блокировка от детей	•
	Степени помола	9
	Объем резервуара для капель	600 мл
	Объем емкости для гущи	10 порций
	Объем емкости для зерен	200 г
	Объем емкости для воды	1,3 л
	Объем емкости для молока	250 мл
	Индикация уровня воды	Поплавковый датчик
Характерис- тики	Программа обнаружения воды в поддоне	Автоматическая
	Насос для воды	19bar
	Длина сетевого шнура	1,5 м
	Выключатель питания с нулевым энергопотреблением	•
	Настройка объема порции	15 - 200 мл
	Настройка крепости	5 уровней
	Настройка температуры	3 уровня
	Настройка автовыключения	15 мин - 8 часов
Номинальная мощность	Общая	1400 Bt
В комплекте	Ложка для молотого кофе	Есть
Размеры/вес	Размеры прибора (ШхГхВ)	595*460*450
	Упаковка (ШхГхВ)	720*570*530
	Вес нетто	20 кг
	Вес брутто	27 кг
В контейнере	40'НQ (шт)	330 шт

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

УСТАНОВКА



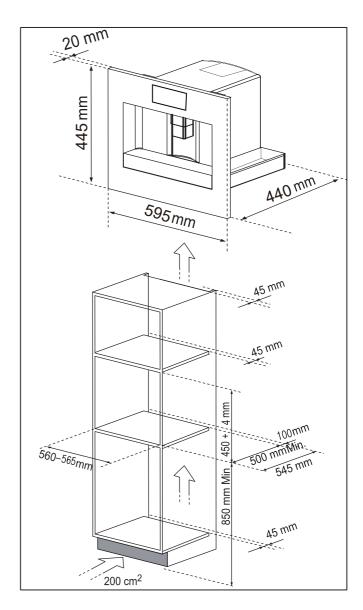
Встраиваемая установка

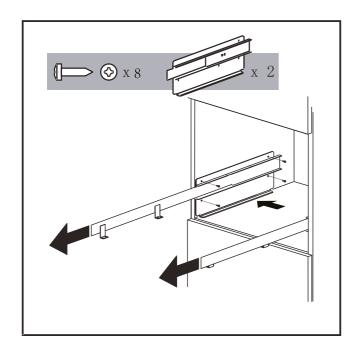
Проверьте размеры, необходимые для правильной установки прибора.

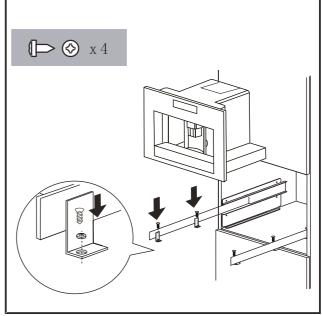
Кофемашина должна быть установлена на стойке, а стойка должна быть прочно прикреплена к стене с помощью имеющихся в продаже кронштейнов.

Важно:

- Все операции по установке и техническому обслуживанию должны выполняться, когда прибор отключен от электросети.
- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с прибором, должна быть термостойкой (не менее 65°C).







Расположите направляющие по бокам шкафа, как показано на рисунке. Закрепите винтами, затем полностью выдвиньте направляющие.

Если кофемашина устанавливается над поверхностью шкафа, используйте ее в качестве ориентира для расположения направляющих. В этом случае нижней полки не будет.

Установите машину на направляющие, убедившись, что штифты правильно вставлены в корпус, затем закрепите его винтами.

Если высоту прибора необходимо увеличить, используйте специальная подставки.